

«Тайынша агробизнес колледжі» КММ  
КТУ «Тайыншинский колледж агробизнеса»



Рабочая учебная программа  
Жұмыс оқу бағдарламасы

ПМ квалификации «Кондитер»  
(модуль және пән атауы/наименование модуля или дисциплины)

Мамиядық /Специальность 101303000 «Организация питания»  
101303000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру»  
Біліктілік /Квалификация 3W10130301 «Кондитер-оформитель»  
3W10130301 «Кондитер-оформитель»

Оқыту нысаны күндізгі негізгі орта білім беру негізінде/  
Форма обучения очная на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны: 1224 кредиттер: 51  
Общее количество часов: 1224 кредитов: 51

Әзірлеуші/  
Разработчик [Signature]  
(подпись)

Зинченко О.В.  
Ф.И.О. (при наличии)

Циклдік әдістемелік комиссиясының  
отырысында қарастырылды/  
Рассмотрена и одобрена на заседании  
цикловой методической комиссии  
Протокол № 1 от "29" 08. 2022г.

### Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа разработана в соответствии с Типовой учебной программой и Государственным общеобязательным стандартом среднего профессионального образования Республики Казахстан по специальности 101303000 «Организация питания», квалификации 3W10130301 «Кондитер-оформитель»

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и обязательному содержанию учебных программ специальности 101303000 «Организация питания» квалификации 3W10130301 «Кондитер-оформитель».

Общий объем:

ПМ 01. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него – 240 часов/ 10 кредитов;

ПМ 02. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него – 216 часов/ 9 кредитов;

ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов оформление мучных кондитерских изделий – 648 часов/27 кредитов

Распределение по курсам и семестрам:

Описание дисциплины/модуля

**ПМ 01. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него** – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса дрожжевого теста, для разделки дрожжевого теста, изготовления полуфабрикатов из дрожжевого теста, весовых и штучных изделий, выпечки мучных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы определения силы муки, просеивания муки, приготовления растворов сахара, соли, дрожжей. Рецептуры и способы приготовления различных видов дрожжевого теста. Безопасно эксплуатировать механическое оборудование для замеса теста: тестомесильное, взбивальное, способы разделки дрожжевого теста. Показатели качества приготовленных полуфабрикатов. Способы разделки различных видов дрожжевого теста для получения штучных и весовых изделий, безопасные способы эксплуатации теплового оборудования, температурный режим и время выпечки.

При изучении модуля обучающиеся учатся:

- исключать попадание посторонних предметов в тесто;
- организовать рабочее место в соответствии с тем, какое тесто нужно приготовить;
- применять опарный и безопарный способ приготовления дрожжевого теста
- использовать современный инвентарь для разделки дрожжевого теста;
- соблюдать санитарные нормы и правила при разделке дрожжевого теста;
- организовывать рабочие места на производственных участках разделки различных дрожжевого теста;
- соблюдать правила техники безопасности, рационально организовывать рабочее место пекаря,;
- пользоваться, таймерами, термометрами, чтобы соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов дрожжевого теста.

**ПМ 02. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него** – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса бездрожжевого теста, для разделки бездрожжевого теста, изготовления полуфабрикатов из бездрожжевого теста, весовых и штучных изделий, выпечки мучных полуфабрикатов и изделий из бездрожжевого теста.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: Рецептуры и способы приготовления различных видов бездрожжевого теста. Безопасно эксплуатировать механическое оборудование для замеса бездрожжевого теста. Показатели качества приготовленных полуфабрикатов. Способы разделки различных видов бездрожжевого теста для получения штучных и весовых изделий.

При изучении модуля обучающиеся учатся:

- визуально определять технические неполадки оборудования;
- оценивать качество основных и вспомогательных продуктов необходимых для замеса теста

<p>веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий;</li> <li>– использовать современный инвентарь для разделки бездрожжевого теста;</li> <li>– соблюдать санитарные нормы и правила при разделке бездрожжевого теста;</li> <li>– безопасно и правильно использовать оборудование для формования и разделки бездрожжевого теста</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, рационально организовывать рабочее место пекаря, своевременно производить очистку жарочной камеры, электрической и газовой плиты;</li> <li>– пользоваться, таймерами, термометрами, чтобы соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов бездрожжевого теста.</li> </ul>	
<p><b>ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов оформление мучных кондитерских изделий</b> – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок, для оформления тортов и пирожных массового приготовления и на заказ</p> <p>В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы приготовления сиропов, помады, кремов, фаршей, начинок и других отделочных полуфабрикатов, приемы декорирования мучных кондитерских изделий</p> <p>При изучении модуля обучающиеся учатся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– строго соблюдать санитарные нормы и правила в кондитерском цехе;</li> <li>– определять качество жировых и яичных продуктов;</li> <li>– организовать рабочее место приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и кремов;</li> <li>– строго соблюдать гигиенические требования к работникам кондитерского цеха;</li> <li>– строго соблюдать требования к личной гигиене кондитера и санитарному состоянию рабочего места, посуды, инструментов и инвентаря;</li> <li>– регулярно стерилизовать кондитерский инвентарь;</li> <li>– разрабатывать меры по профилактике пищевых отравлений строго соблюдать санитарные нормы и правила в кондитерском цехе;</li> <li>– готовить дезинфицирующие растворы, выполнять инструкцию обработки скорлупы яиц;</li> </ul>	
Формируемые компетенции	
Пререквизиты: Химия, биология, математика, физика	
Постреквизиты: Организация производства на предприятиях питания, оборудование предприятий питания, технология приготовления мучных кондитерских изделий, основы физиологии питания, санитарии и гигиены, основы стандартизации, сертификации и метрологии, дизайн и оформление кондитерской, профэстетика и дизайн, охрана труда и ТБ, экономика предприятий питания, товароведение пищевых продуктов	
Необходимые средства обучения, оборудование: Сборник рецептов, технологические карты, интерактивная доска, бланки сертификатов, НД, электрическая плита, духовые шкафы, посуда, кондитерский инвентарь, продукты, оборудование для замеса теста и приготовления отделочных полуфабрикатов.	
Контактная информация преподавателя (ей):	
Ф.И.О. (при его наличии) Зинченко Ольга Викторовна	тел.: 8 702 602 23 06
	e-mail: P-oltchka – 86@ mail.ru

**Распределение часов по семестрам**

Дисциплина/ код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
<b>ПМ 01. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него</b>	<b>240</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>60</b>	-	-	-
Технология мучных кондитерских изделий	48	12	24	12	-	-	-
Организация производства на предприятиях питания	24	12	12	-	-	-	-
Производственное обучение	168	48	72	48	-	-	-
<b>ПМ 02. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него</b>	<b>216</b>	-	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>132</b>	-	-
Технология мучных кондитерских изделий	48	-			48	-	-
Оборудование предприятий питания	24	-	6	6	12	-	-
Товароведение пищевых продуктов	24	-	6	6	12	-	-
Производственное обучение	120	-	30	30	60	-	-
<b>ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов оформление мучных кондитерских изделий</b>	<b>648</b>	-	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>513</b>	-	-
Профессиональная эстетика и дизайн	24	-			24	-	-
Технология мучных кондитерских изделий	24	-			24	-	-
Производственное обучение	120	-			120	-	-
Профессиональная практика на получение рабочей квалификации	480	-		132	348	-	-
<b>Модули, определяемые организацией образования</b>	<b>48</b>	-	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	-	-
Основы стандартизации, сертификации и метрологии	24	-	6	6	12	-	-

Экономика предприятий питания	24	-	6	6	12	-	-
-------------------------------	----	---	---	---	----	---	---

### Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Темы / критерии оценки	Всего часов	Из них			Самостоятел ьная работа студента с педагогом	Самостоятел ьная работа студента	Тип занятия
				теоретические	лабораторно- практические	Индивидуальные			
ПМ 01. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него									
1	Замешивать различные виды дрожжевого теста.	Применяет технологию замеса различных видов дрожжевого теста; Соблюдает технологию приготовления изделий из дрожжевого теста; Понимает процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста. Использует способы разрыхления теста; Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным методами; Готовит дрожжевое тесто ручным способом, соблюдая технику безопасности; Соблюдает нормы закладки ингредиентов при замесе теста. Знает процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов;	123	27	96		Написание тематического конспекта, замешивание дрожжевого теста различных видов в соответствии с технологией приготовления и способами улучшения его качества, использование способов разрыхления теста	Подготовка к урокам, изучение тем, замешивание дрожжевого теста различных видов, используя технологию приготовления и методы улучшения качества	Урок усвоения новых знаний, теоретические, практические
2	Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста.	Организует рабочее место для разделки дрожжевого теста; Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки из дрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами; Придает изделиям из дрожжевого теста различную форму; Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками	115	29	86		Написание тематического конспекта, выполнение расстойки, обминки и формирования изделий, разделывание теста	Подготовка к урокам, изучение тем, выполнять расстойку, обминку и разделку теста	Теоретические, практические

		Выполняет расстойку и обминку дрожжевого теста							
<b>ПМ 02. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него</b>									
<b>3</b>	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству	Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий; Учитывает показатели доброкачественности основного и дополнительного сырья; Соблюдает температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства; отсортировывать некачественное сырье;	84	24	60		Написание тематического о конспекта, решение задач по оценке органолептическим показателям качества продукции, оценивание пищевой ценности сырья, сортирование некачественного сырья	Подготовка к урокам, изучение тем, оценка продукции органолептическим методом	Теоретические, практические
<b>4</b>	Формовать и выпекать изделия из бездрожжевого теста	Организует рабочее место в соответствии с особенностями разделки различного бездрожжевого теста; При замесе различных видов теста учитывает характеристику клейковины муки. Готовит бисквит горячим и холодным способами. Применяет способы улучшения качества клейковины при замесе слоеного теста. Соблюдает правила подготовки масла для слоеного теста. Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования. Соблюдает правила эксплуатации и технику безопасности при работе с взбивальной и тестомесильной, просеивающей машиной Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста Ухаживает за инвентарем,	132	58	74		Написание тематического о конспекта, составление технологических карт, приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	Подготовка к урокам, изучение тем, готовить мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, составляет технологические карты, работа со сборником рецептур	Теоретические, практические

		<p>предназначенным для разделки бездрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами;</p> <p>Выливает тесто на листы, выравнивая слой до оптимальной толщины.</p> <p>Правильно наполняет формы и капсулы для выпечки изделий из бисквитного теста;</p> <p>Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения;</p> <p>Раскатывает тесто ручным и машинным способом;</p> <p>Правильно использует оборудование для формования и разделки бездрожжевого теста, соблюдая технику безопасности;</p> <p>Разделяет слоеное тесто для штучных изделий;</p> <p>Соблюдает температурный режим при разделке бездрожжевого теста различных его видах;</p> <p>Раскатывает тесто пластом требуемой толщины;</p> <p>Вырезает заготовки при помощи выемок;</p> <p>Формует корзиночки для пирожных;</p> <p>Выкладывает тесто в кондитерский мешок;</p> <p>Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек; Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста;</p> <p>Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки;</p> <p>Зачищает листы, моет капсулы и формы после выпечки.</p>							
ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов оформление мучных кондитерских изделий									
5	Подготовить	Подготавливает	125	5	120		Написание	Подготовка	Теорети

	полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	поверхность изделий из теста перед выпечкой; Использует меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой;				тематическог о конспекта, использован ие методов подготовки полуфабрика тов к выпечки	к урокам, изучение тем, подготавлив ает полуфабрика ты к выпечки	ческие, практич еские
6	Готовить отделочные полуфабрикаты	Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов. Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели. Соблюдает температуру и время созревания помады. Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды. Делает пробу на "слабый шарик". Взбивает помаду. Варит яично-молочный сироп. Выдерживает массу на водяной бане. Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов. Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов. Соблюдает санитарный режим приготовления кремов. Выдерживает сроки и температуру хранения кремов. Определяет качество жировых и яичных продуктов. Взбивает кремы. Применяет рецептуры и технологию приготовления сырцовый и заварной мастики. Распускает желатин. Варит агар. Замешивает и раскатывает сахарное тесто. Вырезает и лепит фигурки из сахарного	131	7	124	Написание тематическог о конспекта, готовить отделочные полуфабрика ты, проводить пробы на «шарик» и «нитку»	Подготовка к урокам, изучение тем, готовить отделочные полуфабрика ты, проводить пробы на «шарик» и «нитку»	Теорети ческие, практич еские



		<p>теста.</p> <p>Использует жидкое и застывшее желе для оформления изделий.</p> <p>Распускает и темперирует шоколад.</p> <p>Подвергает шоколад кристаллизации.</p> <p>Предупреждает причины сахарного и жирового поседения шоколада.</p> <p>Использует шоколад для оформления изделий.</p> <p>Применяет технологию приготовления фруктово-ягодных начинок.</p> <p>Проводит органолептическую оценку свежих и переработанных плодов и ягод.</p> <p>Загущает повидло.</p> <p>Готовит плодово-ягодную подварку</p>							
7	Готовить фарши и начинки	<p>Описывает технологию приготовления фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Применяет теоретические знания и умения технологии приготовления фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Составляет технологическую карту фаршей и начинок</p> <p>Соблюдает температурный режим приготовления фаршей и начинок.</p> <p>Соблюдает правила зыкладки фаршей в мучные кондитерские изделия.</p> <p>Пользуется оборудованием для приготовления фарша и начинок, соблюдая все нормы и правила санитарии и гигиены.</p> <p>Ухаживает за инвентарем для приготовления фарше и начинок</p> <p>Соблюдает технологию приготовления фаршей и начинок.</p> <p>Организует рабочие</p>	122	2	120		<p>Написание тематического конспекта, готовить фарши для кондитерских мучных изделий</p>	<p>Подготовка к урокам, изучение тем, готовить фарши для кондитерских мучных изделий</p>	<p>Теоретические, практические</p>

		место для приготовления фаршей и начинок.							
8	Оформлять пирожные	Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для пирожных. Пропитывает бисквит сиропом. Прослаивает полуфабрикатов из различных видов теста кремом или фруктовой начинкой. Наполняет полуфабрикатов из теста кремом. Оформляет поверхность пирожных помадой, желе, кремом	135	15	120		Написание тематического конспекта, декорирование пирожных	Подготовка к урокам, изучение тем, декорирует пирожные	Теоретические, практические
9	Оформлять торты	Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для тортов. Сравнивает и выбирает ассортимент бисквитных, песочных, слоеных и комбинированных тортов. Зачищает и выравнивает, пластуется полуфабрикат из теста. Прослаивает полуфабрикатов кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность. Оформляет боковую поверхность торта. Разрабатывает и применяет новые рецептуры.	136	16	120		Написание тематического конспекта, декорирование тортов	Подготовка к урокам, изучение тем, декорирует торты	Теоретические, практические
<b>Модули, определяемые организацией образования</b>									
10	Анализировать систему снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами	Знает производство продукции и товарооборот кондитерских изделий. Планирует поступление сырья и товаров. Нормирует и планировать товарные запасы. Анализирует запасы и товарооборачиваемости	24	24	0		Написание тематического конспекта, решение ситуационных задач по анализу снабжения предприятий общественного питания, составлять	Подготовка к урокам, изучение тем, составляет калькуляцию и технологические карты на кондитерские изделия	Теоретические

		Оценивает факторы, влияющие на товарооборот				калькуляцию и технологические карты на кондитерские изделия		
11	Анализировать структуру стандартов разных категорий. Определять правильность заполнения бланков сертификатов и выявляет их фальсификацию, анализирует стандарты на их пригодность для целей обязательной сертификации. Проводить измерение с помощью мер и весов, применяет в ПОП.	Анализировать структуру стандартов разных категорий. Определяет правильность заполнения бланков сертификатов и выявляет их фальсификацию, анализирует стандарты на их пригодность для целей обязательной сертификации. Проводит измерение с помощью мер и весов, применяет в ПОП. Знает устройство ГСТР, пользуется НД	66	20	4	Написание тематического конспекта, заполнение бланков сертификата, решение задач с использованием методов измерений	Подготовка к урокам, изучение тем, решение задач, проведение измерений, анализ стандартов, заполнение бланков сертификата	Теоретические, практические
12	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-			-
13	Итого часов		122 4	25 2	84			